



## Gewurztraminer Rs



### Nombre de la variedad en Francia

Gewurztraminer

### Origen

Esta variedad se corresponde con la mutación rosa y aromática del Savagnin blanc.

### Sinonimia

En la Unión Europea, el Gewurztraminer es oficialmente denominado con otros nombres: Diseci traminec (Eslovenia), Roter Traminer (Alemania), Traminer (Austria), Tramin cerveny (Rep. Checa, Eslovaquia), Traminer aromatico (Italia), Traminac (Croacia) y Traminer roz (Rumania). Estos sinónimos están oficialmente reconocidos en Francia por lo que respecta al material vegetal de multiplicación.

### Datos reglamentarios

En Francia, el Gewurztraminer está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, España, Grecia, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Portugal, República Checa y Rumania.

### Uso

Variedad de uva de vino.

### Evolución de las superficies cultivadas en Francia

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1470	1972	2430	2590	2607	2920	3501

### Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven que presenta una densidad muy elevada de pelos tumbados,
- a las hojas adultas de gran tamaño, de tres lóbulos, con un seno peciolar poco abierto o de lóbulos superpuestos, dientes cortos a mediados respecto a su ancho en la base, de lados convexos, una pigmentación antocianica baja a media de los nervios, un limbo con hinchazón, ligeramente abultado, alabeado o con bordes hacia el envés y, en el envés del limbo, una densidad media de pelos tumbados,

- a las bayas de forma redondeada y con un color de la epidermis rosa (violáceo) al madurar.

## Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
<b>Alelo 1</b>	149	229	243	186	188	246	248	233	239
<b>Alelo 2</b>	149	236	257	186	194	252	248	235	271

## Fenología

Época de desborre: como la variedad Chasselas.

Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

## Aptitudes para el cultivo y agronómicas

Esta variedad de vigor bastante elevado, poco productiva y sensible a la corredura, debe podarse en largo. Bastante exigente en términos de terreno (preferentemente marga), el Gewurztraminer es sensible a la clorosis. También es sensible al desecado de los escobajos. Esta variedad relativamente precoz, teme en ocasiones las heladas de primavera pero tolera bien las de invierno.

## Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

El Gewurztraminer se muestra un poco sensible al oídio, a las polillas del racimo y a la podredumbre gris.

## Potenciales tecnológicos

Los racimos y las bayas son de pequeño tamaño. El Gewurztraminer posee un buen potencial de acumulación de azúcares y produce, en los terrenos favorables, unos vinos de gran calidad, moderadamente ácidos, robustos, generosos, con aromas muy potentes y particulares (rosa, lichi). Estos aromas tienen tendencia a volverse más pesados y menos elegantes en climas cálidos.

## Selección de clones en Francia

Los ocho clones autorizados de Gewurztraminer llevan los números 47, 48, 643, 1075, 1076, 1077, 671, 1078 y 1079. En el año 1998, se instalaron casi 140 clones en un conservatorio de Alsacia.

## Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.

## Descripción de clones autorizados en Francia

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
<b>47</b>	Alsace	INRA	media	medio	medio	
	1971	Alsacia	medio	medio	media	
	2.44 ha		medio			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>48</b>	Alsace	INRA	media	superior	inferior a medio	
	1971	Alsacia	medio a superior	inferior a medio	media	
	0.67 ha		medio			vinos típicos de la variedad
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>643</b>	Alsace	INRA	media a superior	superior	inferior a medio	
	1980	Alsacia	medio a superior	inferior a medio	media	

N° de Clon	Identidad y disponibilidad		Datos agronómicos		Datos tecnológicos	
	Origen	Selección	Fertilidad	Nivel de producción	Contenido en azúcares	Potencial de color
	Año de autorización	Referencias agronómicas	Peso de los racimos	Vigor	Acidez total	Estructura tánica
	Superficie de multiplicación (año)		Tamaño de las bayas	Sensibilidad a la podredumbre gris	Intensidad aromática	Aptitudes enológicas
1.38 ha		medio			vinos típicos de la variedad	
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>1075</b>	Alsace	INRA - CIVA	media	medio	medio	
	2003	Alsacia	medio	inferior a medio	media	
	0.25 ha		medio			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>1076</b>	Alsace	INRA - CIVA	media	inferior	superior	
	2003	Alsacia	inferior	medio	inferior a media	
	0.20 ha		inferior			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>1077</b>	Alsace	INRA - CIVA	media	medio	medio a superior	
	2003	Alsacia	medio	medio	media	
	0.23 ha		medio			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>1078</b>	Alsace	INRA - CIVA	media	medio a superior	medio	
	2003	Alsacia	medio	medio	media	
	0.21 ha		medio			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						
<b>1079</b>	Alsace	INRA - CIVA	media	medio	medio	
	2003	Alsacia	medio	medio a superior	media	
	0.22 ha		medio			vinos disfrutados en cata
<b>ENTAV INRA®</b>						



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

